

SNI

SNI 01-4279-1996

Standar Nasional Indonesia



PENDAHULUAN

Rancangan SNI Keripik Sukun disusun berdasarkan permintaan Departemen Perindustrian Republik Indonesia melalui Dewan Standardisasi Nasional Indonesia.

Standar ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri agrobasis
3. Menunjang ekspor non-migas
4. Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No.04/M/INS/10/89 tentang Pengawasan Makanan.

Rancangan ini adalah baru dan telah dibahas dalam Rapat Prakon tanggal 12 Oktober 1995 di Banda Aceh yang dihadiri oleh Departemen Kesehatan, Departemen Pertanian, LKI, Laboratorium Kesehatan, Fak. Pertanian Universitas Syiah Kuala dan Para Pengusaha.

Sebagai acuan dari Standar ini adalah :

1. Hasil pengujian contoh
2. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
5. SNI 01-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
6. Surat Keputusan Dirjen POM No. 03726/8/SK/VII/89, tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
7. Surat Keputusan Dirjen POM No. 03725/8/SK/VII/89, tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No: 722/MENKES/PER/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
9. Cara Uji Pewarna Tambahan
10. Undang-undangan Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 5
2. DEFINISI	1 dari 5
3. SYARAT MUTU	1 dari 5
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 5
5. CARA UJI	2 dari 5
6. SYARAT PENANDAAN	3 dari 5
7. CARA PENGEMASAN	3 dari 5
LAMPIRAN A	4 dari 5
LAMPIRAN B	4 dari 5
LAMPIRAN C	5 dari 5

KERIPIK SUKUN

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*Artocarpus Altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Keripik Sukun

Nomor	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	kuning kecoklatan
1.4	Tekstur	-	renyah
1.5	Keutuhan	% b/b	min. 90 utuh
2.	A i r	% b/b	maks. 5
3.	Abu Tanpa Garam	% b/b	maks. 1,5
4.	Karbohidrat	% b/b	min. 30
5.	L e m a k	% b/b	maks.40
6.	Cemaran Logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
6.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8.	Cemaran Mikroba		
8.1	E. Coli	APM/g	maks. < 3
8.2	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^4$
8.3	Kapang	koloni/g	maks. $1,0 \times 50$

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19— 0428—1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan

5.1.1 Pada bau, rasa, warna dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.1.2 Keutuhan

5.1.2.1 Peralatan

Timbangan dengan ketelitian 0,01 gr.

5.1.2.2 Cara kerja

Buka bungkus keripik sukun dan timbang bobot keseluruhan (W)

Pisahkan keripik sukun yang hancur dan timbang (W_1).

$$\text{Keutuhan} = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

5.2 Air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.3 Abu Tanpa Garam

Penetapan kadar abu tanpa garam dilakukan dengan menggunakan rumus :

$$\text{Persen Abu Total} - \text{Persen Garam}$$

Cara uji abu total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

Cara Uji kadar garam sesuai dengan SNI 2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 15.1.

5.4 Karbohidrat

Cara uji karbohidrat sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 9.

5.5 L e m a k

Cara uji kadar lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.2.

5.6 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.7 A r s e n

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992, tentang Labeling dan Periklanan Makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Keripik sukun dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

Lampiran A - Hasil Analisa Contoh-Contoh Kripik Sukun di
Balai Industri Banda Aceh

Kriteria Uji	Kode Contoh							
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
B a u	N	N	N	N	N	N	N	N
R a s a	N	N	N	N	N	N	N	N
M a r n a	KK	KK	KK	KK	C	C	K	C
Air (%)	3,39	4,33	4,81	5,77	3,98	3,94	4,17	2,83
Abu (%)	1,08	1,22	1,03	1,49	1,19	0,79	0,89	0,54
Karbihidrat(X)	39,19	40,74	38,19	35,24	32,54	36,82	39,54	35,45
Lemak (%)	36,39	37,97	38,45	32,28	39,36	45,96	42,14	41,31
Logam (Pb,Cu, Zn,Sn,Hg,AS)	-----							
Mikroorganisme								
- E. Coli	0	0	0	0	0	0	0	0
- ALT	3,62 ^{*)}	6,75 ^{*)}	9,2 ^{*)}	3,35 ^{*)}	4,25 ^{*)}	5,90 ^{*)}	2,50 ^{*)}	2,60 ^{*)}
- Kapang	0	0	5	0	0	8	12	9
- Ragi	0	0	0	0	0	0	0	0

^{*)} dikali 10

Lampiran B – Hasil Analisis Contoh Kripik Nangka di BBIHP
(Tahun 1995)

1. Kadar air	= 4,61%
2. Pemanis	= tidak ternyata
3. Pewarna	= tidak ternyata
4. Pengawet (SO ₂)	= negatif
5. Cemarkan Logam	
- Pb	= 2,04 mg/kg
- Cu	= 5,79 mg/kg
- Zn	= 3,30 mg/kg
- Sn	= 36,60 mg/kg
6. Cemarkan Mikroba	
- Angka Lempeng Total	= 3,0 x 10
- E. Coli	= 0

Lampiran C — Komposisi Buah Sukun Menurut Penerbitan
FAO

per 100 gram bahan (Edible Portion)

01. Food Energi	(Calories)	96
02. Moisture (Water)	(Percent)	72,9
03. Protein	(Grams)	1,3
04. Fat	(gram)	0,3
05. Carbohydrate total	(grams)	24,7
06. Ash	(grams)	0,8
07. Calcium	(miligrams)	29
08. Phosporous	(miligrams)	40
09. Iron	(miligrams)	0,7
10. Sodium	(miligrams)	13
11. Potassium	(miligrams)	396
12. Vitamine A	(microgram)	10
13. Thiamine	(miligrams)	0,08
14. Riboflavin	(miligrams)	0,06
15. Niacin	(miligrams)	1,2
16. Ascorbic acid	(miligrams)	12



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id